

Chiffres clés 2013

des produits sous signes de la qualité et de l'origine

Viandes et charcuteries

On dénombre¹ 144 viandes et charcuteries sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) en France dont :

- 38 viandes bovines, dont 8 labels rouges et 2 Indications Géographiques Protégées (IGP) de viande de veau
- 26 viandes ovines
- 24 viandes porcines
- 56 charcuteries et salaisons.

Nombre de produits par espèce et par signe :

	AOC	IGP	Label Rouge
Viandes bovines	4	8	26
Viandes ovines	3	10	13
Viandes porcines	-	7	17
Charcuteries et salaisons	3	9	44

Plus de 23 000 éleveurs sont engagés dans une ou plusieurs démarches SIQO. Ils représentent environ 14% des éleveurs de vaches allaitantes, 10% des éleveurs de brebis mères nourrices et 2% des éleveurs de porcins en France. 162 établissements ont produit des charcuteries et salaisons sous SIQO en 2013.

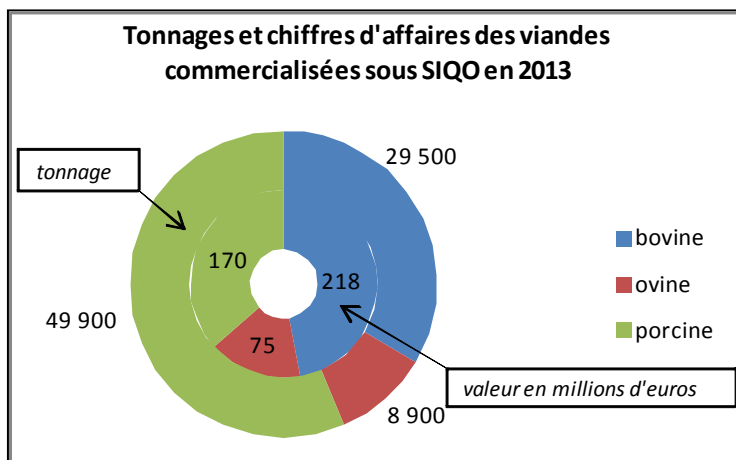
A ce jour, **10 AOC ont été enregistrées en Appellation d'Origine Protégée (AOP)** au niveau européen. Le bœuf de Charolles, reconnu AOC en 2010, a été enregistré en IGP par la Commission Européenne le 10 juillet 2014.

Cinq dossiers ont été transmis à la Commission Européenne en vue de l'enregistrement en IGP : vedell des Pyrénées catalanes / rosée des Pyrénées catalanes, jambon de Lacaune, jambon de Vendée, saucisson de Lacaune / saucisse de Lacaune, knack d'Alsace.

En 2013, les **volumes commercialisés de viandes sous SIQO** s'élevaient à 88 200 tonnes, soit une hausse de 2,3% en un an. Ces volumes représentent 2,7% des tonnages des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées fabriqués par des entreprises françaises³.

Sur la même année, 27 200 tonnes de **charcuteries** ont été commercialisées sous SIQO, correspondant à 3% de la production française.

En 2013, le chiffre d'affaires à la première mise en marché des viandes et charcuteries sous SIQO atteint environ **673 millions d'euros**, dont 463 millions d'euros pour les viandes et 209 millions d'euros pour les charcuteries. Ce chiffre d'affaires représente environ 3,8 % du chiffre d'affaires des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées et des préparations industrielles de produits à base de viandes des entreprises françaises³.



Méthodologie

FIL Rouge/Sylaporc et l'INAO recueillent des données de production et de commercialisation par une enquête statistique annuelle auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des viandes et charcuteries sous SIQO. FIL Rouge/Sylaporc collecte les données IGP et Label Rouge et l'INAO les données AOP/AOC. Les données 2013 ont été collectées auprès des ODG au printemps 2014. L'INAO et FIL Rouge/Sylaporc ont ensuite réalisé un travail commun de traitement et d'analyse, aboutissant à ce document. Sauf indication contraire, la source des données présentées est FIL Rouge / INAO / SYLAPORC / ODG .

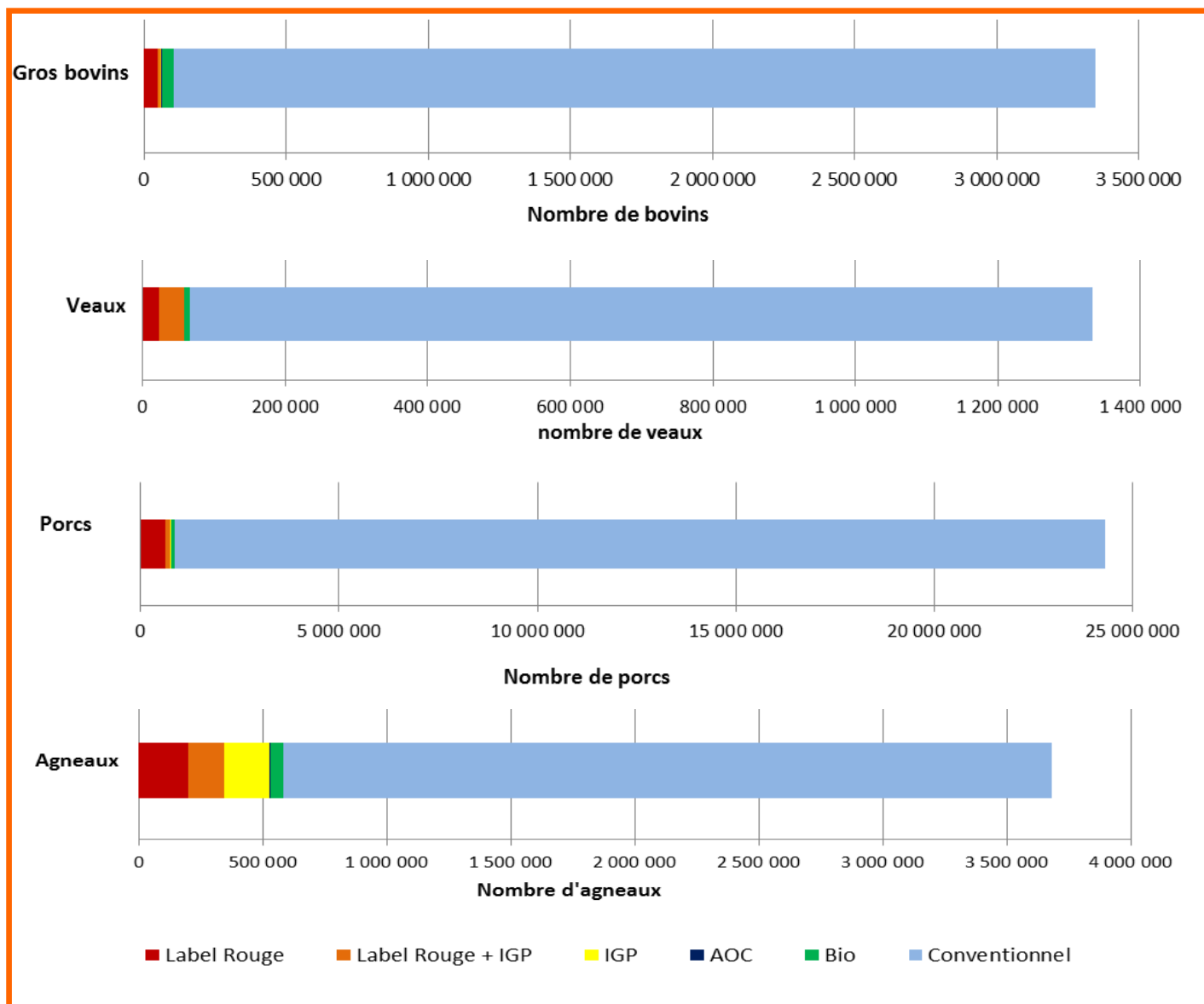
¹ Au 10/07/2014

² Recensement agricole 2010

³ ODG / FIL Rouge/ Sylaporc / Agreste, enquête PRODCOM 2013

La production de viandes sous SIQO par espèce

Part de la production sous signe officiel de qualité par rapport à la production française



Les animaux sous signes officiels de qualité et d'origine représentent un peu plus de 3% des abattages français pour le porc et le gros bovin, 5% pour le veau et presque 16% pour les agneaux.

Parmi les signes de qualité, le Label Rouge associé ou non à une IGP reste prédominant sauf en agneau, où la part des IGP est pratiquement équivalente à celle du Label Rouge.

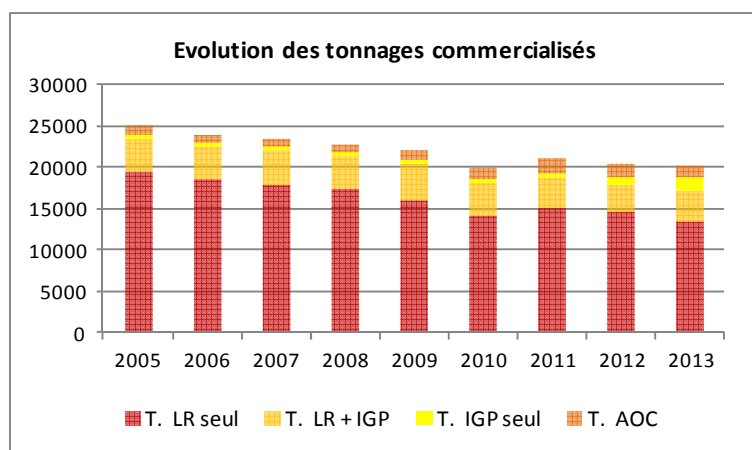
Nombre de têtes	LR	IGP-LR	IGP	AOP/AOC
Gros bovins	46 939	7 481	3 453	4 512
Veaux	23 498	34 692	-	-
Agneaux	217 273	128 622	182 454	3 849
Porcs	627 371	119 552	17 598	-

Pour le Label Rouge et l'IGP, les chiffres correspondent au nombre de têtes labellisées dans la démarche qualité. Pour l'AOC, il s'agit du nombre de têtes commercialisées. Les nombres de têtes labellisées et commercialisées sont nettement inférieurs au nombre d'animaux abattus qui ont été élevés dans le respect du cahier des charges SIQO, cette dernière donnée n'étant pas disponible. Il faut donc considérer que la part des animaux sous SIQO au stade abattage est sous-estimé dans ce graphique. Pour le bio, les chiffres présentés correspondent au nombre d'animaux abattus qui ont été élevés en bio.

Pour la production française, le chiffre est celui du nombre d'animaux abattus en France.

Sources : FranceAgriMer et Commission Bio Interbev

Gros bovins



Label Rouge¹

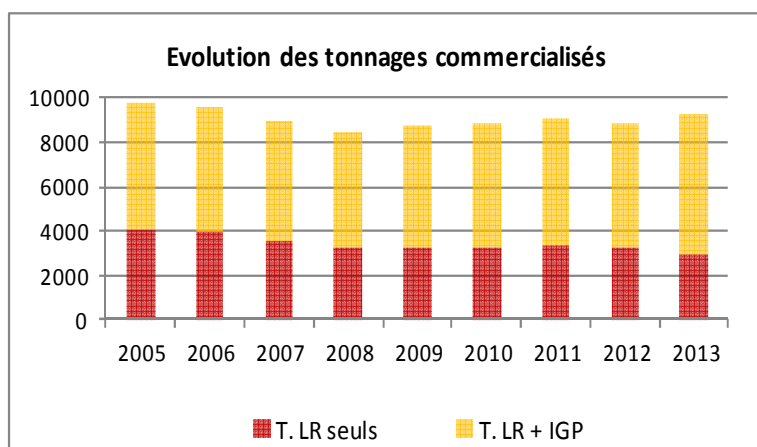
15800 éleveurs (-5% / 2012)²
 78 abatteurs
 17252 tonnes commercialisées (-3,4% / 2012)⁴
 134 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Indications géographiques²

2600 éleveurs
 17 abatteurs
 5759 tonnes commercialisées
 38 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Après plusieurs années de diminution, les volumes de viande bovine commercialisés sous SIQO ont tendance à se stabiliser sur les 4 dernières années, dans un contexte de baisse des volumes de viandes commercialisés par les entreprises françaises (-5,7% des tonnages entre 2009 et 2012).

Veaux



Label Rouge¹

4700 éleveurs (-7% / 2012)
 63 abatteurs
 9283 tonnes commercialisées (+4,3% / 2012)
 71,5 millions d'euros de chiffre d'affaires³

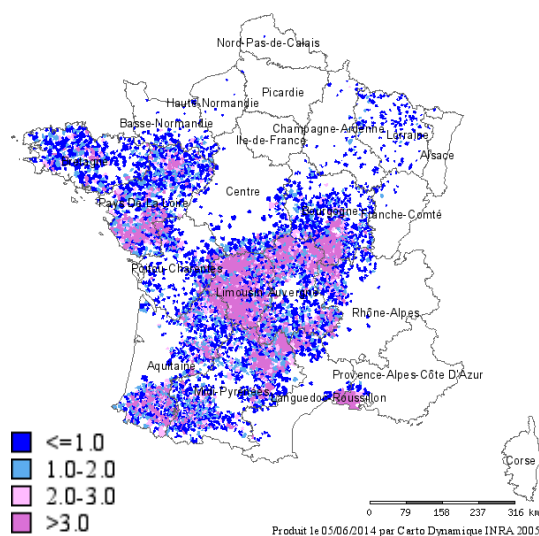
Indications géographiques²

2300 éleveurs
 31 abatteurs
 6340 tonnes commercialisées
 46,9 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Depuis 2008, les tonnages commercialisés de viande de veau sous SIQO ont tendance à augmenter (+8,7%). Cette hausse est due à la croissance des volumes en LR+IGP.

Éleveurs de bovins habilités

Nombre d'éleveurs de bovins (gros bovins et veaux) par commune⁴



Les éleveurs de bovins sous SIQO se retrouvent majoritairement dans les principaux bassins d'élevage : Limousin, Aquitaine, Bourgogne, Bretagne et Pays de Loire.

Depuis 4 ans, le nombre d'éleveurs de bovins sous SIQO a fortement diminué (environ -20%). Cela reflète une tendance générale à la baisse du nombre d'éleveurs en France.

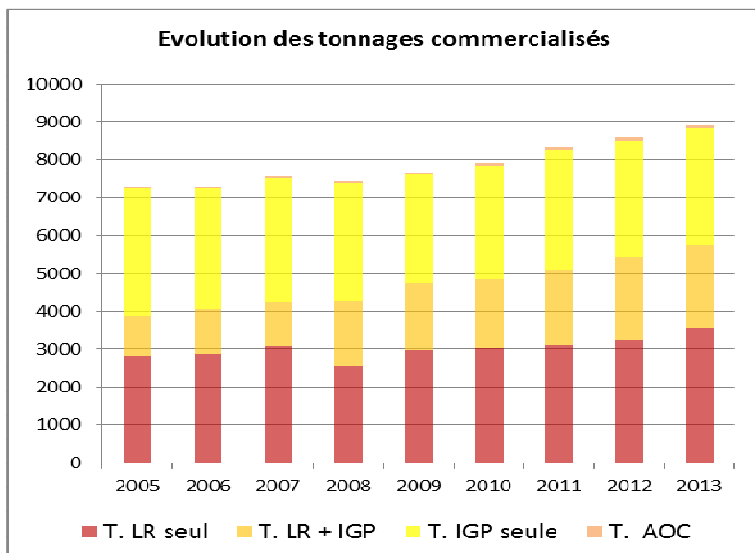
¹ Les tonnages Label Rouge comprennent les tonnages commercialisés en LR seul et ceux commercialisés en IGP+LR

² Les tonnages IGP comprennent les tonnages commercialisés en IGP seul et ceux commercialisés en IGP+LR

³ Chiffre d'affaires H.T. sortie abattoir

⁴ Source : INAO/INRA-ODR base opérateurs habilités

Agneaux



Les tonnages de viande d'agneau commercialisés sous SIQO augmentent régulièrement sur les dernières années, notamment sur le Label Rouge (+18,2% ces 4 dernières années). Les volumes de viandes ovines produites par les entreprises françaises sont stables dans le même temps mais ont chuté de 20,5% sur les 10 dernières années.

Les éleveurs d'agneaux sous SIQO se trouvent majoritairement dans la moitié Sud de la France. Depuis 4 ans, leur nombre est en diminution d'environ 5%. Cela n'est pas spécifique aux élevages sous SIQO.

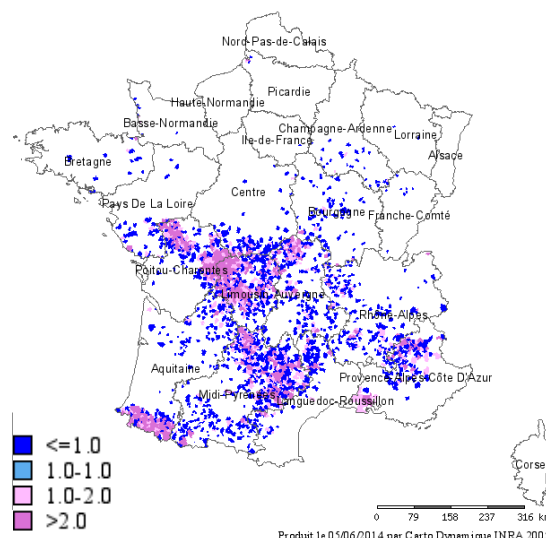
Label Rouge¹

4300 éleveurs (+2,3 /2012)
44 abatteurs
5765 tonnes commercialisées(+6% /2012)
46,3 millions d'euros de chiffre d'affaires

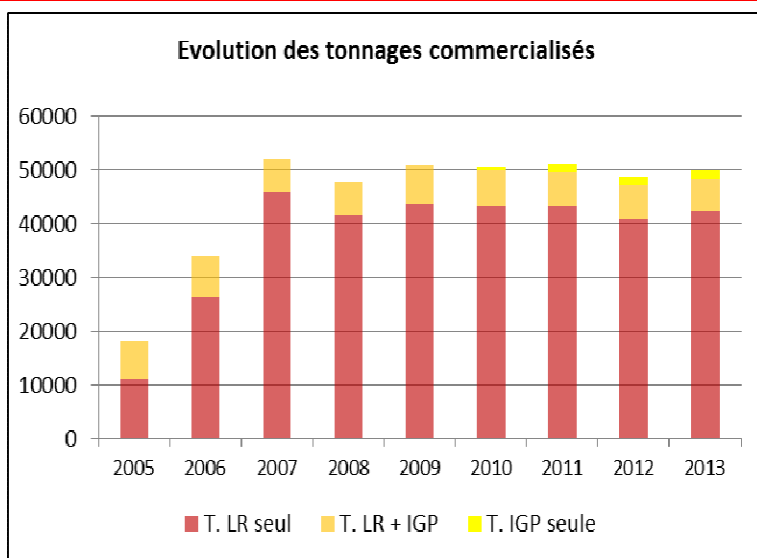
Indications géographiques²

3700 éleveurs
30 abatteurs
5227 tonnes commercialisées
41,8 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Nombre d'éleveurs d'ovins habilités par commune⁴



Porcs



Les tonnages de viande de porc commercialisés sous SIQO ont augmenté en 2005/2007 suite à l'obligation de l'utilisation de viandes LR pour les charcuteries LR. Depuis 4 ans, ces volumes sont globalement stables alors que les volumes de viandes porcines produits par les entreprises françaises diminuent de 4,8%.

Le nombre d'éleveurs de porcs sous SIQO est globalement stable depuis 2010 (-2%) .

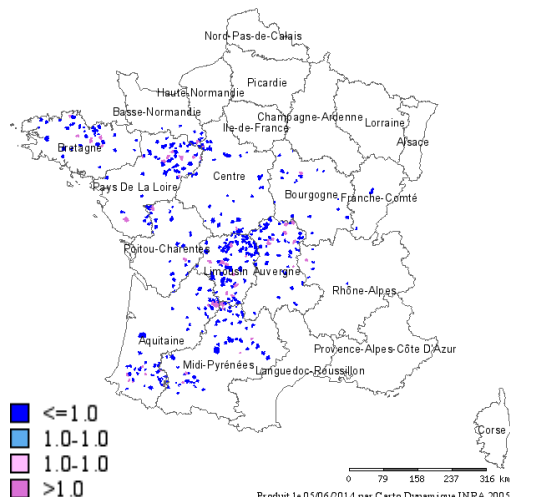
Label Rouge¹

700 éleveurs (-9% /2012)
29 abatteurs
48226 tonnes commercialisées(+2% /2012)
163,9 millions d'euros de chiffre d'affaires

Indications géographiques²

300 éleveurs
15 abatteurs
9435 tonnes commercialisées
32,2 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Nombre d'éleveurs de porcs habilités par commune⁴



¹ Tonnages commercialisés en LR seul et en IGP+LR

² Tonnages commercialisés en IGP seul et en IGP+LR

³ Chiffre d'affaires H.T. sortie abattoir

⁴ Source : INAO/INRA-ODR base opérateurs habilités FIL Rouge / INAO / SYLAPORC / ODG

Charcuteries - salaisons

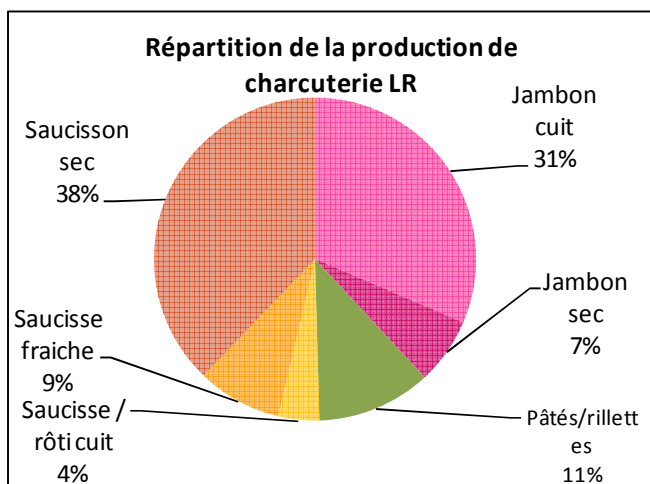
Famille de Produits	Volume commercialisé en Label Rouge (tonnes) ¹	Evolution tonnage 2013/2012	Chiffre d'affaires estimé en milliers d'euros
Jambon cuit	3 544	+ 2,5%	24 900
Jambon sec	747	+ 19,0%	7 717
Pâtés/rillettes	1 294	-7,6%	6 655
Saucisse / rôti cuit	463	-11,3%	3 928
Saucisse fraiche	957	-2,6%	7 324
Saucisson sec	4 264	+ 9,7%	33 093
Total LR	11 269	+ 3,6%	83 600

Label Rouge¹

100 transformateurs
1,1 % de la production française²
83,6 millions d'euros de chiffre d'affaires³

Indications géographiques⁴

44 transformateurs
16 533 tonnes
soit 1,5 % de la production française²
131 millions d'euros de chiffre d'affaires³

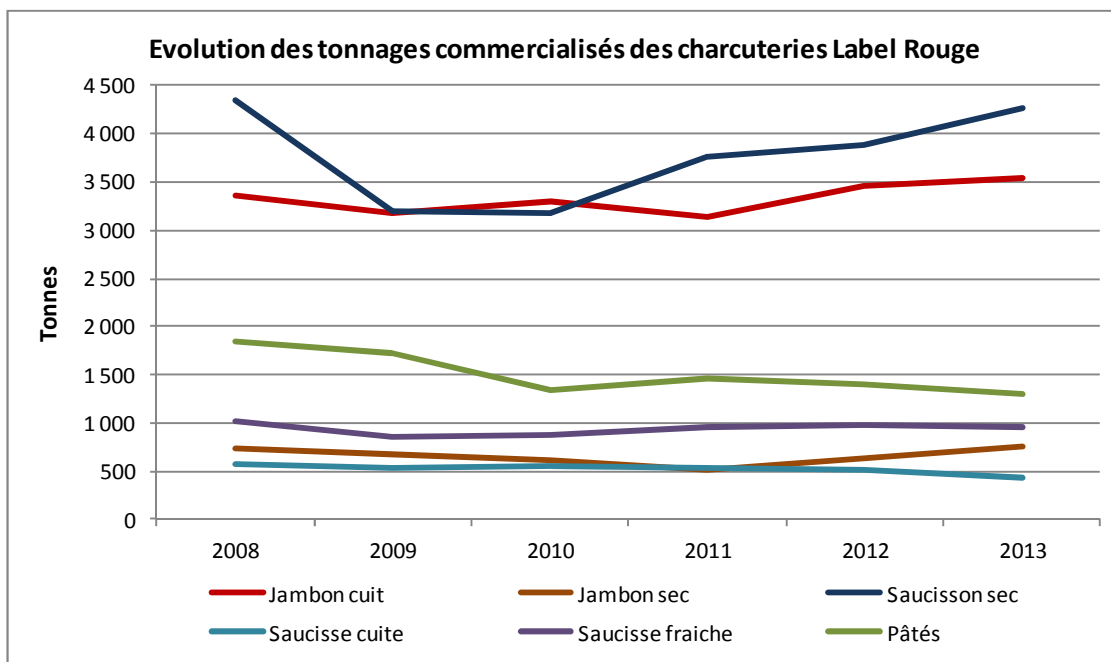


Les volumes commercialisés de charcuterie Label Rouge sont globalement en augmentation par rapport à 2012, avec des disparités selon les familles de produits :

- Une progression pour les 2 produits qui représentent le plus de volume : jambon cuit et saucisson sec, ainsi que pour le jambon sec.

- Une diminution pour la catégorie saucisse cuite, qui se confirme depuis plusieurs années. Cela peut être attribué à l'évolution des habitudes de consommation : ce type de produit a tendance à être de moins en moins consommé.

- Une diminution pour la catégorie pâtés, et ce depuis plusieurs années également. Cela s'explique par une difficulté logistique : les salaisoniers fabriquent ce produit par grosses quantités ; ce qui nécessite d'avoir des disponibilités importantes en matières premières à un moment donné. Or cela est relativement compliqué à gérer sur certaines catégories de pièces, notamment sur les foies de porc Label Rouge dont il est difficile de disposer des quantités nécessaires sur un court laps de temps.



Or cela est relativement compliqué à gérer sur certaines catégories de pièces, notamment sur les foies de porc Label Rouge dont il est difficile de disposer des quantités nécessaires sur un court laps de temps.

¹Tonnages commercialisés en LR seul et en IGP+LR

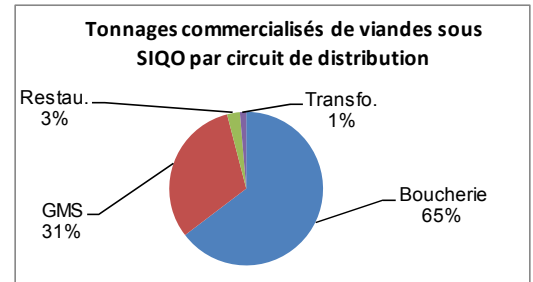
²Enquête PRODCOM 2012

³Chiffre d'affaires sortie entreprise de transformation

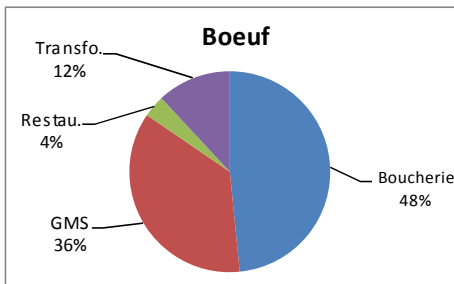
⁴Tonnages commercialisés en IGP seul et en IGP+LR

La commercialisation des viandes sous SIQO

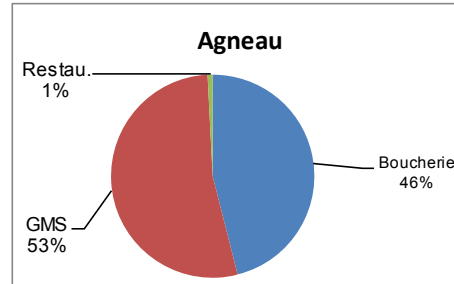
Les viandes sous SIQO sont commercialisées en boucheries, en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), en restauration ou utilisées comme matière première pour élaborer un autre produit. Traditionnellement, la boucherie est le circuit principal de commercialisation des viandes sous signe officiel de qualité. Elle reste majoritaire aujourd'hui. Il y a toutefois des différences selon les espèces.



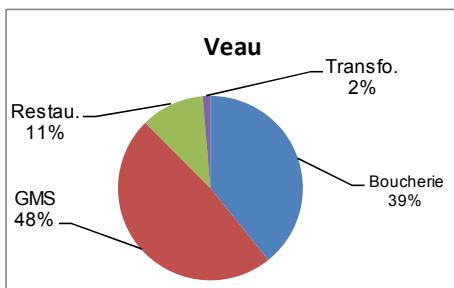
Détail des circuits par espèce



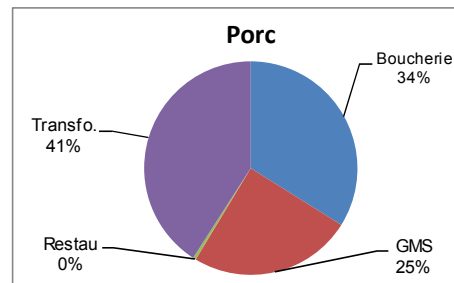
La répartition des volumes reste globalement stable entre boucherie et GMS.



La progression des volumes concerne principalement la boucherie; les débouchés en GMS restent stables.



L'augmentation des volumes bénéficie de la même manière à la boucherie artisanale et à la GMS.



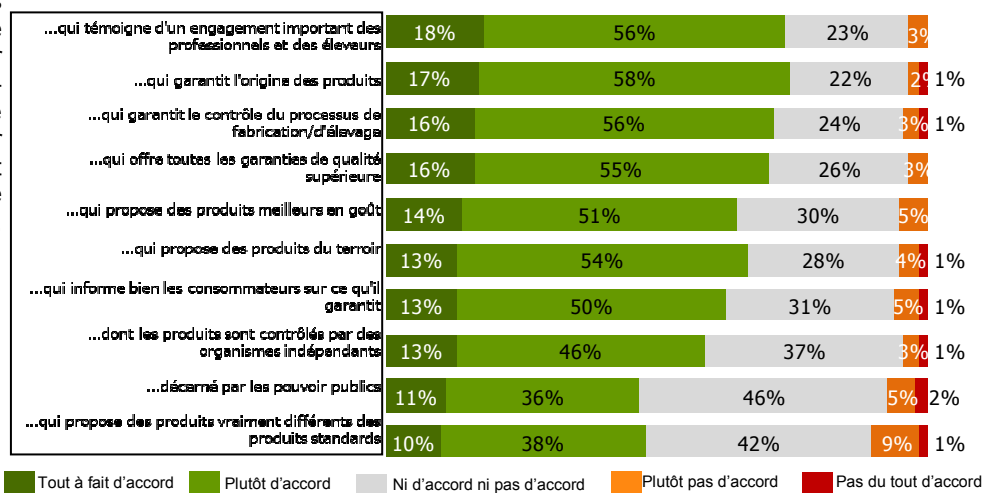
Les volumes commercialisés en viande fraîche, à la fois en boucherie et en GMS, diminuent. Les volumes utilisés pour la transformation sont en hausse.

La perception du Label Rouge par le consommateur¹

Le Label Rouge est le premier signe de qualité cité spontanément pour la viande et la charcuterie par 46% des consommateurs. Par ailleurs, 98% des consommateurs connaissent le Label Rouge, ne serait-ce que de nom ; et 57% déclarent consommer de la viande ou de la charcuterie LR régulièrement. Parmi ceux qui en consomment, le poulet (86%) puis la charcuterie (67% pour le jambon et 52% pour le saucisson) sont les produits les plus cités. Viennent ensuite les viandes de bœuf (62%), de porc (44%), de veau (38%) et d'agneau (24%).

Concernant les valeurs associées aux viandes et charcuteries Label Rouge, les consommateurs y voient un gage de sérieux via l'engagement des professionnels et les contrôles de la méthode de production et de la qualité des produits.

Voici une liste d'affirmations que des personnes nous ont citées concernant le « Label Rouge ». Merci de nous dire quel est votre degré d'accord avec chacune d'entre-elles. Le « Label Rouge » est un label...



¹ Etude OpinionWay pour FIL Rouge auprès de 705 personnes – mars 2014



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

INAO - 12 rue Henri Rol-Tanguy, 93555 Montreuil Cedex
 FIL Rouge/Sylaporc - Tour Mattei, 207 rue de Bercy, 75587 Paris Cedex 12

Contacts : c.gallard.filrouge@orange.fr ; c.creusat@inao.gouv.fr

FIL Rouge
 Bœuf Veau Agneau

Document réalisé par Charlotte Creusat (INAO) et Caroline Gallard (FIL Rouge/Sylaporc)
 Avec nos remerciements aux ODG qui ont fourni de nombreuses données.

